

## Felsenkeller Hits

	Halbe Portion	Ganze Portion
Variation von <b>Serrano Schinken</b> (Jamón Serrano – España) & Käse, garniert – 80gr. oder 150gr.	17.50	28.50
<b>Serrano Schinken</b> (Jamón Serrano – España) dünn aufgeschnitten, garniert - 80gr. oder 150gr.	17.50	28.50
„ <b>Gschwellti</b> “ mit dreierlei Schweizer Hartkäse, Brot, Butter, kleiner Blattsalat mit französischer Hausdressing		25.50
<b>Tatar vom Rindsfilet</b> garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr. (Greater Omaha Nebraska Beef))	28.50	48.50
<b>Rösti überbacken mit Käse</b> (mit 2 Spiegeleier + Fr. 4.00)		25.50

## Suppen und Vorspeisen

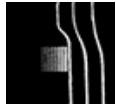
<b>Spargelcrèmesuppe</b> mit Wildspargel /g		13.50
„ <b>Green-Curry</b> “ Suppe aromatisiert mit Passionsfrucht, Rhabarber- Spargel Chutney (vegan- laktosefrei) / f		17.50
<b>Hummercrèmesuppe</b> „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern und Hummerstück b/g/o		19.50
<b>Blattsalat</b> mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Beeren / italienisch oder französische Hausdressing e/a/h		14.50
Salat von rohem <b>Spargel- und Frühlingsgemüse</b> , Orangenfilet, Sauce von Honig und Schalotten		17.50
Rohe, schottische <b>Wildlachsstreifen</b> , mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, roher Spargelsalat d/m		25.50
<b>Schnecken du Mont d'Or Vallorbe</b> Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken g/r		19.50
Maine <b>Hummersalat</b> lauwarm, Frühlingsgemüsebeet, Wildspargel, Blutorangensauce b/o		35.50
Offene <b>Ravioli mit Maine Hummer</b> , Mango- Zwiebelkonfit, Spargel, Noilly Prat Sauce b/a/c/g		37.50
„ <b>Vorspeise Variation Aklin</b> “ – Tatar vom Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, roher Spargelsalat, Spargelsüppchen, Senffrucht- Dillsauce, Toast d/a/b/g/m/o		37.50

## Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

	Halbe Portion	Ganze Portion
<b>Reis aus der Camargue</b> serviert mit Frühlingsgemüse und Safransauce (vegan- laktosefrei)	24.50	30.50
<b>Duo von grünem und weissem Spargel</b> , Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise traditionell oder Sauce Hollandaise (vegan- laktosefrei) g/c	23.50	29.50
<b>Gratin von Spargel, Frühlingsgemüse</b> und Salzkartoffeln mit Cremini Pilzen (vegan- laktosefrei)	24.50	30.50

## Fisch aus See & Meer

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom <b>Saibling</b> ; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Marktgemüse /a		
oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse g/d	36.50	48.50
<b>Eglifilets</b> im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Spargelrisotto, Limetten-Dillsauce, Marktgemüse g/d/o	36.50	48.50
Filets von der <b>Dorade Royal</b> , im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Spargelbeet g/d	33.50	45.50
<b>Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis</b>		
„ <b>Hummerudeln</b> “ mit Maine- Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse b/g/o/c	46.50	66.50
<b>Maine- Hummer</b> , (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischtem Wildreis, Marktgemüse b/g/o/c	56.50	68.50
„ <b>Surf &amp; Turf</b> “, Maine- Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/g/a/m/o	63.50	73.50



## Aklin Fleisch- Klassiker

	Halbe Portion	Ganze Portion
<b>Siedfleisch</b> , dünn geschnitten, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse <i>g/o</i>	24.50	36.50
<b>Kalbszüngli</b> dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse <i>l/g</i>	22.50	34.50
Zuger <b>Kalbsleberli</b> mit Rösti, Marktgemüse <i>g/o</i>	27.50	39.50
<b>Schweinsteak</b> vom Grill, Pfeffersauce, Nudeln, Marktgemüse <i>g/a/c</i>	25.50	37.50
„ <b>Poulardenbrust</b> suprême“, gefüllt mit Spargel, Carnaroli Risotto, Honig- Ingwersauce <i>g/o</i>		37.50
Freiburger <b>Wachtel</b> aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Carnaroli Risotto, Spargel, Trüffelsauce ( <i>ohne Knochen</i> ) <i>g/o</i>	36.50	48.50
Zuger <b>Kalbs Cordon Bleu</b> „Aklin“, gefüllt mit Walchwiler Bergkäse, Zuger Mostbröckli, <i>a/g/c</i> im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Frites		48.50
<b>Geschnetzeltes vom Zuger Kalb</b> mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse <i>l/g</i>	36.50	48.50
Zuger <b>Kalbsteak</b> grilliert, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Frühlingkartoffel <i>c/g</i>	44.50	56.50
<b>Rindsfiletspitzen</b> sautiert, kömige Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse ( <i>Greater Omaha Nebraska Beef</i> ) <i>m/g</i>	40.50	52.50
„ <b>Tournedos Rossini</b> “ ( <i>Greater Omaha Nebraska Beef</i> )		
Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse <i>l/g</i>	56.50	68.50

### Wir grillieren unser erstklassiges Omaha Nebraska Beef wie Sie es mögen:

Rare = bleu / Medium-rare = saignant / Medium = à point / Medium-well = légeremt rosé / Well done = bien cuit

### Zusätzliche Stärkebeilagen und/oder Marktgemüse nach Wunsch – Portion

7.50

#### Speisedeclaration:

##### Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel, Schweinefleisch  
Egli und Felchen (Schweizer Gewässer) – Bianchi Comestibles, Zimmermann Walchwil  
Forellen und Saibling – Spielhofer Fischzucht Niederwil  
Schnecken Vallorbe Suisse  
Wachtel – La Carcaillouse Kanton Fribourg  
Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bosshard Zug

##### Frankreich

Gänseleber, Dorade Royal, übrige Meerfische, – Bianchi Comestibles

##### USA

Greater Omaha Nebraska Rindsfleisch  
Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.  
Hummer – Bianchi Comestibles  
Trüffel Urbani – Perugia – Bianchi Comestibles

##### Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

#### Allergen Information – Codex

a / Gluten-Getreide	b / Krebstier	c / Ei
d / Fisch	e / Erdnuss	f / Soja
g / Milch/Laktose	h / Schalenfrüchte	i / Sellerie
m / Senf	n / Sesam	o / Sulfite
p / Lupinen	r / Weichtiere	

### Wir bitten Sie, Unverträglichkeiten respektive Allergien bei der Bestellung mitzuteilen.

Trotz sorgfältiger Herstellung der Speisen, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns, Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie oder Haftung bei Unannehmlichkeiten übernehmen können. Besten Dank für Ihr Verständnis.